

ŒNOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU

Pour un boisé rapide et très qualitatif

Complexité, puissance, rondeur ! Voilà de quoi satisfaire les consommateurs de vins Premium et Super Premium.

Solution compétitive et qualitative, les ŒNOBLOCK® sont des morceaux de chêne de la taille d'un domino, conçus pour **développer le boisé et la puissance en bouche sur les vins rouges ou blancs.**

Leur utilisation s'étend de la vinification à l'élevage.



Pourquoi choisir les ŒNOBLOCK® ?

Pour la complexité et la puissance en bouche

Les apports d'ŒNOBLOCK® dès le début de la fermentation et jusqu'en fin d'élevage, ou en élevage seul, favorisent le **boisé direct** et la **puissance en bouche**.

En jouant sur le dosage ou par assemblage en fin d'élevage, vous pouvez moduler l'intensité des notes boisées sur une large gamme : du **toasté intense** au **fruité**, en passant par le **mentholé**.

Pour un style proche de la barrique à moindre coût

Le style aromatique et gustatif révélé par les ŒNOBLOCK® est proche de celui apporté par la barrique, sur des raisins ou des vins qui n'ont pas la concentration suffisante pour supporter un passage en fût : intensification de la structure tannique sans agressivité, enrobage, notes boisées directes, fruité mûr ou frais en fonction du moment de l'apport et du type de block choisi.

Les ŒNOBLOCK® offrent ainsi la possibilité de travailler avec du **chêne haut de gamme**, dans un **budget maîtrisé** (10 à 20 fois inférieur au coût direct de la barrique).

L'utilisation des ŒNOBLOCK® est différente de celle des copeaux, à la fois par leurs effets positifs sur la **concentration aromatique** et par la **stabilité dans le temps** de leurs apports; point crucial sur des marchés à la rotation moyenne.

Pour présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs

En élevage, en fonction des process mis en œuvre (travail des lies, micro oxygénation...) et du style recherché, les résultats sont atteints après **3 à 4 mois**. Avec un apport dès la fermentation, vos vins peuvent être prêts avant la fin de l'année.



Comment choisir les CENOBLOCK® ?

En fonction de vos objectifs produits, sélectionnez les CENOBLOCK® les plus adaptés.

Objectif produit	Cenoblock	Chauffe	Bois	Dosage		
				Blancs et Rosés ● ●	Rouges légers (IPT<50) ●	Rouges concentrés (IPT>50) ●
Sucrosité et longueur en bouche, notes boisées discrètes au nez, intensification des notes fruitées.	CENOBLOCK® EXCEPTION	Légère	Chêne français	1 à 2 g/L	2 à 4 g/L	4 à 6 g/L
Profil barrique traditionnel, structure et volume en bouche, vanillé doux au nez.	CENOBLOCK® FOM	Moyenne	Chêne français	2 à 4 g/L	3 à 5 g/L	5 à 8 g/L
Gras et sucrosité en bouche, notes torréfiées, vanilles caramel au nez.	CENOBLOCK® AOM+	Moyenne plus	Chêne américain	1 à 2 g/L	2 à 4 g/L	4 à 6 g/L



La régularité des effets

Le bois mis en œuvre est issu des mêmes procédés de sélection et de maturation que les merrains destinés à la fabrication des barriques.

Il est **chauffé par convection, sous forme de douelles épaisses, puis découpé en blocs**, ce qui assure une meilleure conservation des arômes du bois, ainsi qu'une excellente répétabilité des CENOBLOCK®.

Cette **régularité** vous permet de choisir avec précision la dose, le moment et le temps de contact, pour adapter votre pratique à vos objectifs spécifiques.



CENOBLOCK®, c'est aussi :

Le choix d'un produit naturel, de haute qualité et en totale conformité :

- A plus de 95% de bois de **chêne sessile** français (*Quercus petraea*), issu des **meilleures hautes futaies de France**, gérées par l'Office National des Forêts, élaboré uniquement à partir de duramen de chêne, sans écorce et garanti avec moins de 1% d'aubier. (CENOBLOCK® EXCEPTION et FOM.)

- Une maturation sur parc, à l'air libre pour obtenir l'équilibre idéal entre arômes et structure.
- Conforme au Codes œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.
- Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification : filet alimentaire de 9kg emballé dans un sac PE-Alu pour éviter tout échange avec l'air ambiant.



Vous souhaitez essayer les CENOBLOCK® ?

Parlez-en avec votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Retrouvez également sur www.icv.fr les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU : CENOCHIPS®, CENOFINISHER®, CENOFIRST®, CENOSTAVE®. Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : www.icv.fr



? Le saviez-vous ?

Les CENOBLOCK® sont le fruit du travail rigoureux de sélection et de maturation réalisé par SEGUIN MOREAU, expert du chêne, leader mondial de la barrique de qualité.



La mise en œuvre œnologique et les résultats sont validés par les équipes du Groupe ICV :

- Suivi en temps réel sur le terrain chez plus de 500 vignerons.
- Support de la cave expérimentale : contrôles et expérimentations sur plus de 80 modalités bois chaque année.